

## Vorspeisen

kleiner bunter Gartensalat Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini oder mit leckeren Knoblauchgarnelen, Hausdressing, Grissini	5,50€  9,50€
Tagessuppe „Alberthöhe“	5,00€
Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitronenecke und Toast	5,50€
französischer Ziegenkäse gratiniert mit Mango- Chutney und Nusskrokant dazu Blattsalat	9,50€

## Hauptgerichte

paniertes Schnitzel vom Schwein feines Waldpilzragout, Pommes frites	12,50€
„Steak Au four“ Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse, Pommes frites	14,50€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben	15,50€
gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger geklärte Butter, cremiges Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	15,00€
Köstliches „Wildes Duett“ Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	18,00€

gebratene ganze Forelle (grätenfrei)	15,00€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	
auf der Haut gebratenes Zanderfilet	16,50€
Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	
frische Rinderroulade vom Metzger	15,50€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Wickelkloßscheiben	
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind	18,50€
Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	
Nudelpfanne „Toskana“	13,50€
geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	
frische Bauernsülze von der Fleischerei Frieß	11,50€
hausgemachte Remoulade & Bratkartoffeln	

für Beilagen Wechsel berechnen wir pro Portion 2,00€.

auf Wickelkloßscheiben / Bratkartoffeln 3,00€

Soße extra 1,50€

## Dessert

Hausgemachtes, warmes Schokoladentörtchen	5,50€
mit Waldbeeren Kompott	
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,50€
Schlagsahne	
und wahlweise mit 1 Kugel Vanilleeis	7,00€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.